



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Gula dan
Tepung Terigu di X Bread dengan Menggunakan Metode
EOQ**

Skripsi

Oleh

Adinda Dewi

2013320026

Bandung

2017



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Gula dan
Tepung Terigu di X Bread dengan Menggunakan Metode
EOQ**

Skripsi

Oleh

Adinda Dewi

2013320026

Pembimbing

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

Bandung

2017

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



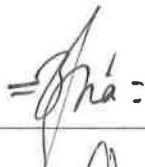
Tanda Pengesahan Skripsi



Nama : Adinda Dewi
Nomor Pokok : 2013320026
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Gula dan Tepung Terigu di X Bread dengan Menggunakan Metode EOQ

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Senin, 10 Juli 2017
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji
Ketuasidangmerangkapanggota
Dr. TheresiaGunawan, M.M., M.Phil.

: 

Sekretaris
Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

: 

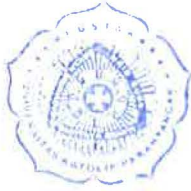
Anggota
Marihhot Tua Efendi Hariandja, Drs., M.Si.

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si.



PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Adinda Dewi

NPM : 2013320026

Jurusan/Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Gula dan Tepung Terigu di X Bread dengan Menggunakan Metode EOQ

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 3 Juli 2017



Adinda Dewi

ABSTRAK

Nama : Adinda Dewi
NPM : 2013320026
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Gula dan Tepung Terigu di X Bread dengan Menggunakan Metode EOQ

Harga bahan makanan terus mengalami kenaikan setiap tahun, terutama di Kota Bogor. Hal ini ditunjukkan dengan indeks harga konsumen Kota Bogor yang selalu positif dari tahun 2012 sampai bulan Februari 2017. X Bread sebagai salah satu pelaku industri makanan di Kota Bogor sering menghadapi permasalahan penetapan harga jual ketika bahan baku naik. Pengelolaan persediaan yang dilakukan X Bread saat ini belum bisa mengantisipasi kenaikan harga bahan baku tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengendalikan persediaan di X Bread dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Penggunaan metode EOQ bertujuan untuk meminimalkan biaya persediaan sehingga kenaikan harga bahan baku dapat diantisipasi. Data yang dikumpulkan merupakan data dari tahun 2016. Data yang diperoleh merupakan hasil dari wawancara dengan pemilik dan pengamatan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode studi kasus. Adapun jenis penelitian berikut merupakan deskriptif analitis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode EOQ, kuantitas pemesanan yang ekonomis untuk bahan baku gula adalah sebanyak 76 karung untuk sekali pesan. Adapun kuantitas pemesanan yang ekonomis untuk tepung terigu adalah sebanyak 100 karung dalam satu kali pemesanan. Kuantitas tersebut dapat menurunkan biaya persediaan sebesar Rp 36.488,64 untuk gula dan Rp 231.957,64 untuk tepung terigu.

X Bread sebaiknya menerapkan metode EOQ karena dapat menurunkan biaya persediaan. Penurunan biaya persediaan tersebut akan membuat harga pokok penjualan ikut turun sehingga kenaikan harga bahan baku bisa diantisipasi. Frekuensi pemesanan yang dilakukan X Bread dengan menggunakan metode EOQ juga menurun. Selain itu, untuk meningkatkan penjualannya, X Bread disarankan untuk menambah display roti di toko sehingga dapat menarik minat beli pengunjung.

Kata kunci : EOQ, Pengendalian Persediaan, Bahan Baku

ABSTRACT

*Name : Adinda Dewi
NPM : 2013320026
Title : Analysis of Sugar and Wheat Flour Supply Control at X Bread by Using EOQ Method*

Food prices keep increasing every year, especially in Bogor. This is indicated by Consumer Price Index in Bogor, which keep showing positive percentage since 2012 to February 2017. X Bread as one of the food industry in Bogor often face problem in deciding the selling price when raw material price rises. Inventory management that X Bread use currently can't anticipate the problem.

The purpose of this research is to control X Bread inventory using Economic Order Quantity (EOQ) method. EOQ method aims to minimize inventory cost so that X Bread can anticipate if raw material price rise. Researcher used data from 2016. The data were acquired through interview with the owner and also through observation. In this study, researcher used case study method. The research type is descriptive analytical.

The result showed that by using EOQ method, the economic order quantity for sugar is 76 sacks for every purchase. As for flour, the economic order quantity is 100 sacks in one order. That quantity can lower inventory cost by Rp 36.488,64 for sugar and Rp 231.957,64 for flour.

X Bread should apply EOQ method because it can lower inventory cost. Lower inventory cost will lead to lower cost of goods sold so that the increase in raw material prices can be anticipated. The ordering frequency of X Bread also decreases after using EOQ method. In addition, to increase sales, X Bread is suggested to add more bread display to attract visitors to buy more.

Keyword : EOQ, Inventory Management, Raw Material

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan YME atas bimbingan dan penyertaan-Nya selama proses penyusunan skripsi ini. Saya berharap penelitian ini dapat memberikan informasi bagi akademisi lain yang bermaksud untuk mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*.

Saya juga ingin berterimakasih kepada kedua orangtua dan kaka saya tercinta, Lek Nar, Om Bobby, kerabat, dan semua pihak yang sudah banyak membantu baik dalam bentuk dukungan, doa, dan sebagainya sehingga penelitian ini dapat diselesaikan, khususnya Om Tri dan Tante Selvy. Tak lupa saya juga ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh staff dan dosen FISIP UNPAR terutama Ibu Maria Widyarini selaku dosen pembimbing yang sudah banyak membantu saya selama ini, Bapak Pius Sugeng Prasetyo selaku dekan, dan Ibu Margaretha Banowati Talim selaku kaprodi.

Terimakasih juga kepada sahabat yang sudah menjadi keluarga saya, Hyacinta Louisa Tresnaki Kiapmanto, S.IP, Helmi Mia Puspita, Delvine Natalie Caroline Toleng, Lusia Angela Basembun, Bella Marcella, S.E., dan Kevin Abraham, S.Sn. Terimakasih kepada teman seperjuangan, Live yang sudah berjasa membuat kelulusan ini menjadi mungkin, Ely yang sudah menyediakan akomodasi untuk membuang waktu, Sam, Chuang, Fang Chu, Menie, Bouci, dan Sella yang selalu memberikan hiburan tanpa faedah dan siksaan secara batin

selama masa kuliah ini. Terimakasih juga kepada Steven, Janice, Atha, Iren, Cindy, dan Arvin yang sudah mendukung sampai saat ini.

Akhir kata semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, 10 Juli 2017

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GRAFIK.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Penelitian	6
BAB II.....	7
KERANGKA TEORI	7

2.1	Manajemen Operasi.....	7
3.2	Kapasitas	7
2.3	Persediaan.....	8
2.3.1	Fungsi Persediaan	9
2.3.2	Jenis Persediaan	12
2.3.3	Model Persediaan	14
2.3.4	Biaya Persediaan	17
2.4	Economic Order Quantity (EOQ).....	22
2.4.1	Meminimalkan Biaya	23
BAB III		25
METODE PENELITIAN.....		25
3.1	Metode Penelitian.....	25
3.2	Tahap Penelitian	25
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	26
3.4	Teknik Pengumpulan Data	27
BAB IV		29
OBJEK PENELITIAN		29
4.1	Profil Perusahaan.....	29
4.2	Bagan Organisasi.....	30
4.3	Deskripsi Pekerjaan	31

4.4	Mesin Produksi.....	32
4.5	Proses Produksi	33
4.5	Bahan Baku	35
4.6	Jenis Produk	39
BAB V.....		41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		41
5.1	Data Pemesanan Bahan Baku.....	42
5.2	Biaya Simpan dan Biaya Pesan.....	43
5.3	Perhitungan EOQ	45
BAB VI.....		48
KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
6.1	Kesimpulan.....	48
6.2	Saran.....	50
Daftar Pustaka		51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Operasionalisasi Variabel	27
Tabel 4.1	Mesin Produksi X Bread	32
Tabel 4.2	Proses Produksi Roti Tawar	33
Tabel 4.3	Proses Produksi Roti Manis	34
Tabel 5.1	Asumsi Penggunaan Metode EOQ	42
Tabel 5.2	Permintaan Bahan Baku Tahun 2016 per Bulan	43
Tabel 5.3	Biaya Simpan dan Biaya Pesan Tepung Terigu.....	43
Tabel 5.4	Biaya Simpan dan Biaya Pesan Gula.....	44
Tabel 5.5	Perhitungan EOQ untuk Tepung Terigu	45
Tabel 5.6	Perhitungan EOQ untuk Gula	46
Tabel 6.1	Perbandingan TIC Sebelum dan Sesudah Menggunakan Metode EOQ	49
Tabel 7.1	Indeks Harga Konsumen di Kota Bogor	65

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1.1	Komposisi Pengeluaran Rumah Tangga Kota Bogor Tahun 2010- 2013	2
------------	---	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahap penelitian	25
Gambar 4.1 Bagan Organisasi Sumber : X Bread, 2017	30
Gambar 4.2 Tepung Terigu	35
Gambar 4.3 Gula Pasir	36
Gambar 4.5 Ibis Pelembut dan Pengawet	36
Gambar 4.4 Magimix Pelembut dan Pengawet Roti.....	36
Gambar 4.6 <i>Butter</i> (kanan) dan <i>Soft Cream</i> (kiri).....	37
Gambar 4.7 Garam	37
Gambar 4.8 Keju	38
Gambar 4.9 <i>Filling</i> Coklat	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Peneliti	53
Lampiran 2. Tabel Indeks Harga Konsumen Kota Bogor	64

BAB I

PENDAHULUAN

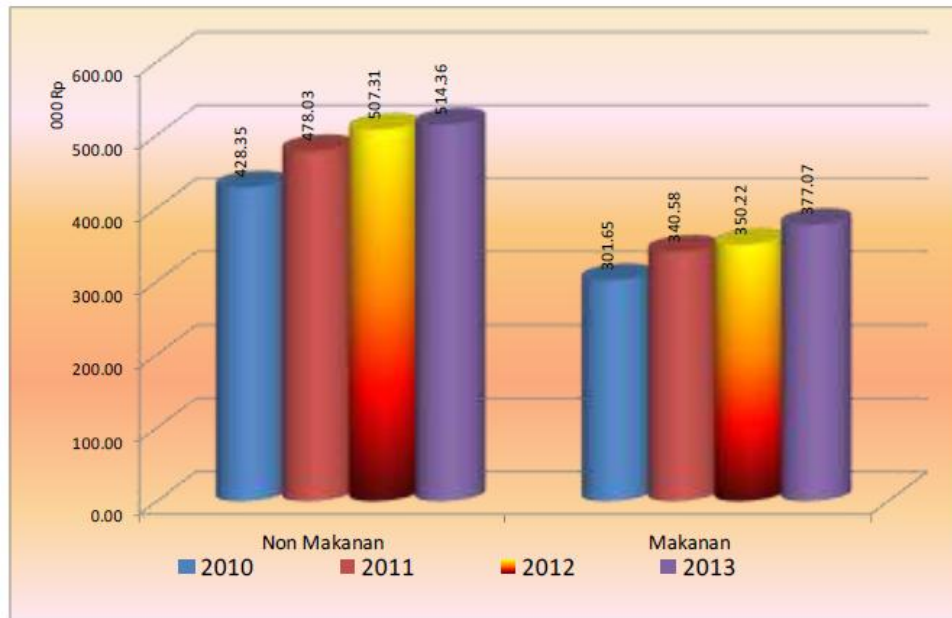
1.1 Latar Belakang Penelitian

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup, termasuk manusia. Komposisi pengeluaran rumah tangga tahun 2010 sampai tahun 2013 di Kota Bogor untuk produk makanan terus mengalami peningkatan. Seperti yang tertera pada grafik 1.1, tahun 2010, komposisi pengeluaran rumah tangga tercatat sebesar Rp 301.650,00, tahun 2011 sebesar Rp 340.580,00, tahun 2012 sebesar Rp 350.220,00, dan pada tahun 2013 sebesar Rp 377.070,00. Hal ini menandakan bahwa konsumsi produk makanan di Kota Bogor terus meningkat. Peluang bagi para pelaku industri makanan di Kota Bogor untuk berkembang akan semakin besar pula jika bisa memanfaatkannya dengan baik.

Berdasarkan data Kementerian Perindustrian Republik Indonesia industri makanan dan minuman juga mengalami pertumbuhan. Industri makanan dan minuman nasional tumbuh sebesar 9,82% atau Rp 192,69 triliun pada triwulan III tahun 2016. Menurut Dirjen Industri Agro Kementerian Perindustrian Panggah Susanto, sektor industri makanan dan minuman sangat strategis dan mempunyai prospek yang cukup cerah untuk dikembangkan.

X Bread merupakan salah satu pelaku industri makanan yang ada di Kota Bogor. X Bread memproduksi berbagai macam roti tawar dan roti manis yang dijual melalui toko milik X Bread sendiri dan pedagang keliling. Roti yang dihasilkan oleh X Bread dikenal enak dan lembut. Pemilik X Bread memulai

Grafik 1.1 Komposisi Pengeluaran Rumah Tangga Kota Bogor Tahun 2010-2013



Sumber : Survei Sosial Ekonomi Nasional BPS 2009-2013, diakses tahun 2017

usahanya secara kecil-kecilan sejak tahun 2008, hingga akhirnya pada tahun 2015 X Bread resmi didirikan. Walaupun roti dengan merk yang sudah terkenal di Indonesia seperti Breadtalk mulai bermunculan di Kota Bogor, X Bread masih bisa bersaing dan bertahan. Jika dikelola dengan baik dan tepat, X Bread sangat berpotensi untuk lebih berkembang lagi.

Inflasi bahan pangan merupakan salah satu kendala bagi X Bread. Seringkali X Bread harus mengalami kenaikan harga bahan baku yang membuat pemilik kebingungan karena harus memperhitungkan ulang harga jual produknya. Pemilik harus mempertimbangkan pedagang keliling yang akan kesulitan menjual produk jika harga langsung dinaikkan. Kenaikan harga tentunya akan selalu dihadapi oleh setiap pelaku usaha. Dari tahun ke tahun bahan makanan di Kota Bogor selalu mengalami kenaikan.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2017), dari akhir tahun 2012 sampai akhir bulan Februari 2017 indeks harga konsumen untuk bahan makanan di Kota Bogor selalu positif. Hal ini menandakan bahwa harga bahan makanan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Indeks harga konsumen bahan makanan dengan perubahan tahun kalender tahun 2012 sebesar 4,59%, tahun 2013 sebesar 9,32%, tahun 2014 sebesar 9,95%, tahun 2015 sebesar 3,25%, tahun 2016 sebesar 7,16%, dan bulan Februari tahun 2017 sebesar 0,52%.

Persediaan merupakan aset termahal bagi banyak perusahaan, mewakili sebanyak 50% total modal yang diinvestasikan. Dengan mengelola persediaan perusahaan dapat menyeimbangkan antara investasi persediaan dan pelayanan konsumen. Perusahaan tidak akan pernah bisa mendapatkan strategi berbiaya rendah tanpa mengelola persediaan dengan baik (Heizer, Render, dan Munson 2017:528). Pengendalian persediaan tentunya sangat penting untuk dilakukan oleh setiap perusahaan, terutama bagi perusahaan yang menghasilkan barang konsumsi. Mengingat salah satu fungsi persediaan adalah untuk menghindari inflasi dan kenaikan harga barang, penting bagi X Bread untuk memperhatikan persediaan bahan bakunya.

Menemukan metode pengendalian persediaan yang tepat dapat mengantisipasi kenaikan harga bahan baku sehingga penjualan tidak terhambat. Kebanyakan barang konsumsi memiliki daya tahan yang tidak lama dan umumnya para penikmat barang konsumsi ini sangat memperhatikan kesegaran produk. Adanya pengendalian persediaan yang tepat akan memberikan dampak positif bagi perusahaan, salah satunya adalah menghindari penumpukkan persediaan.

Penumpukkan akan berakibat pada peningkatan jumlah bahan baku tidak layak konsumsi karena sudah lewat masa kedaluwarsanya sehingga biaya akan meningkat.

1.2 Identifikasi Masalah

X Bread merupakan salah satu pelaku industri makanan yang ada di Indonesia. Karena pemilik sudah memulai usahanya sejak tahun 2008 secara kecil-kecilan di Bogor, X Bread sudah memiliki cukup banyak pelanggan dan dikenal di Kota Bogor. Penjualan X Bread mayoritas dilakukan dengan mengandalkan pedagang keliling. Dari hasil wawancara yang sudah peneliti lakukan dengan pemilik, peneliti dapat menyimpulkan bahwa masalah yang sering dialami oleh X Bread adalah tidak stabilnya harga bahan baku yang digunakan terutama gula. Dengan harga bahan baku yang fluktuatif, X Bread sulit untuk menentukan harga jual yang stabil.

Selain itu, produk yang dihasilkan oleh X Bread merupakan barang konsumsi sehingga masa kedaluwarsa bahan baku harus sangat diperhatikan. Jika X Bread menggunakan bahan baku yang sudah kedaluwarsa bisa mengakibatkan masalah kesehatan bagi mereka yang mengkonsumsinya. Dari paparan diatas, maka pertanyaan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan pada gudang di X Bread?
2. Bagaimana pengendalian persediaan pada gudang di X Bread jika menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ)?
3. Keuntungan atau kerugian apa yang didapat perusahaan sebelum menggunakan metode EOQ dan dengan metode EOQ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk membuat penulis semakin paham akan pengetahuan yang sudah didapat dan menerapkannya pada praktek yang sebenarnya. Secara spesifik, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan pada gudang X Bread.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan pada gudang X Bread jika menggunakan metode EOQ.
3. Mengetahui keuntungan atau kerugian yang didapat perusahaan sebelum menggunakan metode EOQ dan dengan metode EOQ.

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis tentunya tidak melakukan penelitian ini secara sia-sia. Diharapkan penelitian ini akan bermanfaat untuk :

1. Penulis

Diharapkan penulis akan semakin menambah pengetahuan dan wawasan dengan membandingkan teori yang sudah dipelajari dengan contoh nyata pada perusahaan.

2. Perusahaan

Dengan penelitian ini, diharapkan bisa membantu perusahaan menemukan metode pengendalian persediaan yang paling efisien sehingga berdampak positif untuk profit perusahaan.

3. Mahasiswa

Penulis berharap hasil penelitian ini bisa membantu bagi sesama rekan mahasiswa yang akan melakukan penelitian serupa.

1.5 Batasan Penelitian

Banyaknya jenis roti yang ditawarkan X Bread membuat banyak pula ragam bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu, peneliti menetapkan batasan penelitian. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, peneliti memutuskan untuk meneliti bahan baku gula dan tepung terigu. Menurut pemilik, gula merupakan bahan baku dengan harga yang paling berfluktuasi. Adapun tepung terigu merupakan bahan baku yang digunakan untuk semua proses produksi di X Bread sehingga paling banyak kuantitas pemesanannya.